

« Geschälter » Reis



Zutaten

200 g Reis
1/2 Liter Fischbrühe
250 g kleine Tintenfische
Verschiedene, gedämpfte Meeresfrüchte ohne Schale („geschält“)
1 mittelgroße Zwiebel, 2 Tomaten
1 grüne Paprikaschote, Knoblauch, Petersilie
Olivenöl, Safran, Salz

Zubereitung

Erhitzen Sie in einem irdenen Topf das Öl und bereiten Sie eine Soße aus der Zwiebel, der Tomate und der grünen Paprikaschote, alles klein gehackt, vor, bis diese sich goldgelb färbt.

Fügen Sie die kleinen Tintenfische, den Knoblauch und die Petersilie hinzu und rühren Sie alles um.

Braten Sie auch den Reis an und fügen Sie die Fischbrühe, den Safran und die geschälten Meeresfrüchte hinzu.

Lassen Sie alles 15 bis 20 Minuten kochen.

